

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

HOBS
USER INSTRUCTIONS

GB

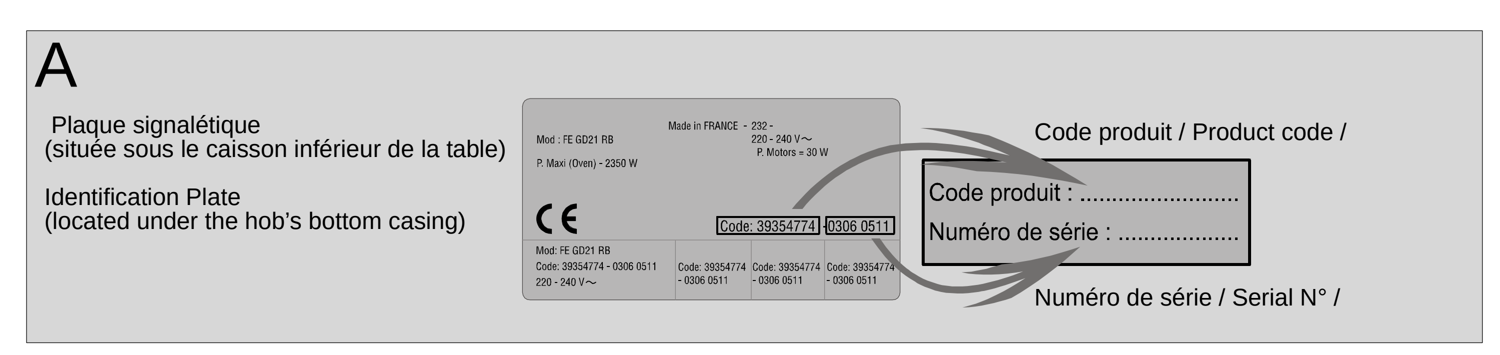
USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

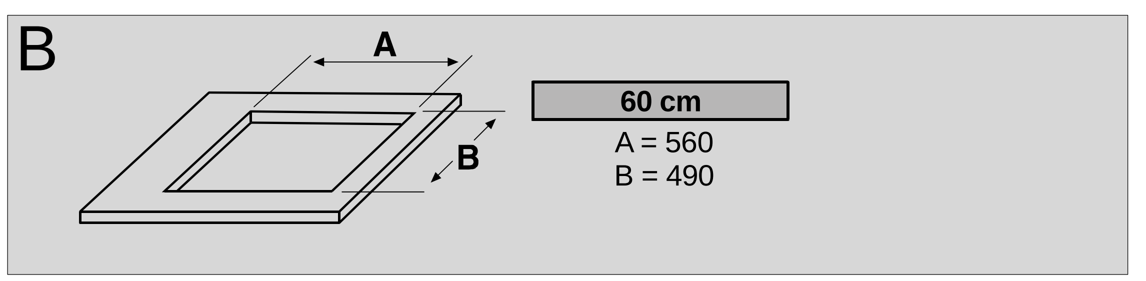
CONTENU

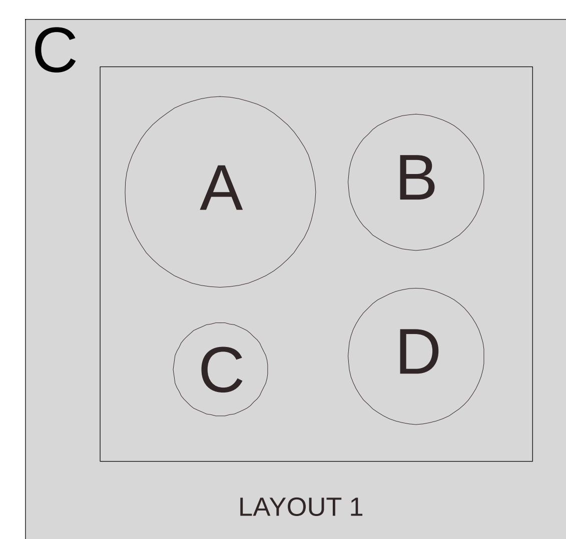
FR

CONTENT

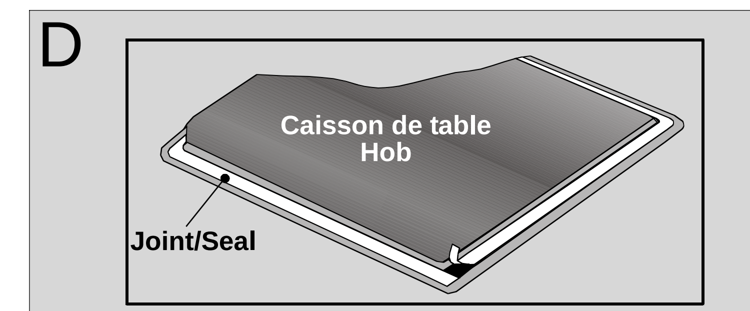
GB-IE

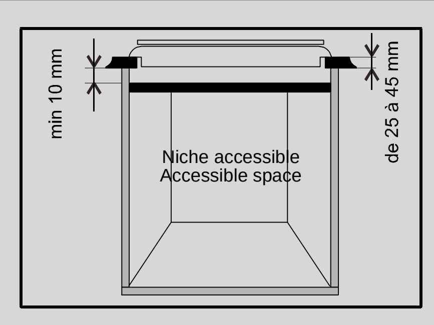




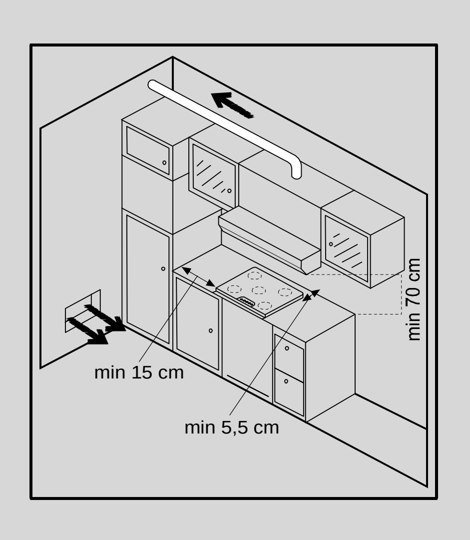


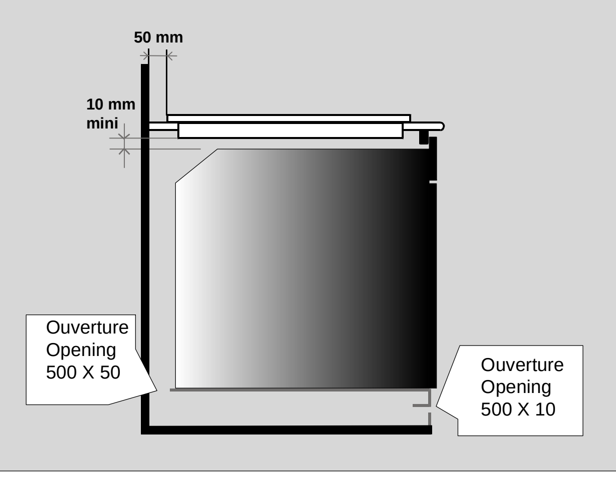
	A	B	C	D
LAYOUT " 1 "	2500 W	1800 W	1200 W	1800 W





Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la plaque de cuisson
It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven





1 • INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.
Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente (Fig. A).

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

2 • INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

3 • ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation (Fig. B / D) **:**
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
- retourner la table, face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
- placer le joint tout autour de la table.
- veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.

- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

4 • LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
  Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

- **La table est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre :**
  - **- raccorder à une prise de courant,**
  pour le choix du fusible se reporter au tableau des raccordements.

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :
. Triphasé 200-240 V3~
OU
. Triphasé 380-415 V3N~

RACCORDEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES

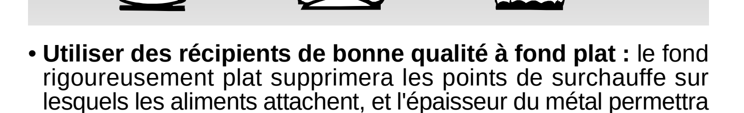
	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
Branchement sur la plaque à bornes	1 2 3 4 5 T L N T	1 2 3 4 5 T L L T	1 2 3 4 5 T L L L T	1 2 3 4 5 T L L L N T
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre	L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 L2 : Phase Shunter 4-5 T : Terre	L1 : Phase Shunter 1-2 L2 : Phase Shunter 3-4 L3 : Phase 5 T : Terre	L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre

5 • PRESENTATION

- **Le foyer hilight :**
  une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer.
  Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues.
  La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson.
  Avec le principe "Coup de Feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.

6 • LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé.*
Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé.* Bonne conductivité.

Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillé.*
Faible performance. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.*
Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement.
Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risque de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance.*
Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

7 • UTILISATION DE LA TABLE

- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

- **Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions	Quelques conseils...
1-2	**Très doux** Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	**Doux** Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5-6	**Lent** Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	**Moyen** Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	**Fort** Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
11-12	**Vif** Steaks, escalopes...

8 • ENTRETIEN

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

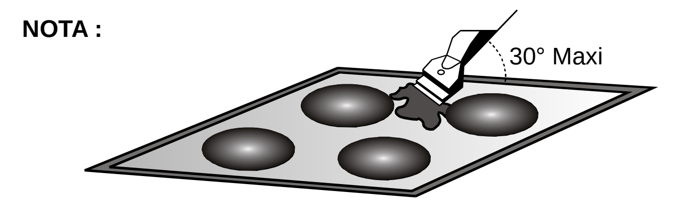
ENTRETIEN :
- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :
- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répèter l'opération si nécessaire.

CONSEILS :
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.
Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :



- Eviter d'employer une éponge trop humide.
- Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30°est respectée.
- Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de la table.

• Le cadre de la table, selon modèle :
Pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

• Les manettes peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur, toutefois, il faut veiller à ne pas faire pénétrer du liquide dans les zones ouvertes et à bien engager à fond les manettes lors du remontage.

9 • PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.
- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.
- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.
- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.
- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.
- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.
- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.
- Se reporter au chapite "ENTRETIEN".

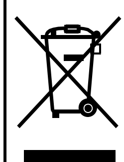
La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction
• Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Le raccordement doit être effectué conformément aux recommandations.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.
- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.

10 • ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d’appeler le Service d’Assistance Technique
Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:
— vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
Si la cause du dysfonctionnement n’est pas trouvée:
— éteindre l’appareil ne pas y toucher et appeler le Service d’Assistance Technique.
Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d’achat de la table de cuisson.

11 • PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l’environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu’il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu’à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d’information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

1 • GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service (Fig. A).

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.



Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

2 • INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3 • BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D) **:**

- A watertight seal is supplied with the hob.

To install it:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. Make sure the glass is protected.
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

- If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

4 • ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning: we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
  If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

- **The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral :**
  - Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to:
. Three phase 200-240 V3~
OR
. Three phase 380-415 V3N~

CONNECTION TO THE TERMINAL ON THE TERMINAL BLOCK

	SINGLE PHASE 220-240 V~	TWO PHASE 220-240 V2~	THREE PHASE 220-240 V3~	THREE PHASE 380-415 V3N~
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
Connection to terminal block	1 2 3 4 5 T L N T	1 2 3 4 5 T L L T	1 2 3 4 5 T L L L T	1 2 3 4 5 T L L L N T
Shunting : make a bridge with shunt	L1 : Phase Shunt 1-2 & Shunt 2-3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth	L1 : Phase Shunt 1-2 & Shunt 2-3 L2 : Phase Shunt 4-5 T : Earth	L1 : Phase Shunt 1-2 L2 : Phase Shunt 3-4 L3 : Phase 5 T : Earth	L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth

5 • PRESENTATION

- **Hilight zone** : a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit.
  It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.
  The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the hilight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability. With the "Coup de Feu" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6 • HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

7 • HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need:
  Each surface unit is regulated by a control knob which provides access to any power levels.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.
- The residual heat indicator lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the heat zone falls below 60°C.
- To switch off an heat zone, turn the corresponding knob back on the "0" setting.

- **Positions :** the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings which suit you best.

Positions	Some tips....
1-2	**Very low** To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
3-4	**Low** Slow coocking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs...
5-6	**Moderately** Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
7-8	**Medium** Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
9-10	**High** More intense coocking, omelettes, steaks...
11-12	**Very high** Steaks, chops, frying...

8 • CLEANING AND MAINTENANCE

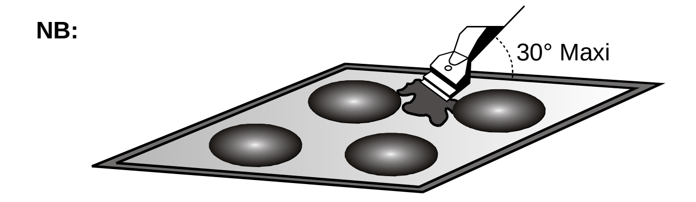
- *Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.*
- *Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.*
- *Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.*
- *It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.*

MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear.
Make sure that the surface is clean before using the hob again.
To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.
The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.
Steam cleaners are not suitable for use.

• The metal surround, according to the model : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

• The controls knobs : can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before placing them. Be careful not to let any water get into the holes and take care when replaced the control knobs.

9 • PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently
- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow
- Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface
- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks
- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist.
  Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains
- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob
- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.
- Refer to the "CLEANING" section.

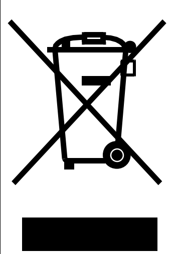
The hob does not operate or certain zones don't work
- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the electrical recommendations.

"H" display, residual heat indicator, blinking.
- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the electrical recommendations.

10 • AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

11 • PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

03-2011 • Cod. 44005272